

Cours de Pâtisserie du 31 janvier 2018



Gâteau de crêpes

Pour 6 personnes :

Pâte à crêpe :

500g de farine
1 litre de lait
6 œufs
50g de sucre
1 pincée de sel
Vanille et fleur d'oranger

Crème pâtissière au chocolat :

½ litre de lait
80g de sucre
80g de farine
5 œufs
150g de beurre
200g de chocolat

Crème pâtissière à la vanille :

½ litre de lait
80g de sucre
80g de farine
5 œufs
150g de beurre
2 gousses de vanille

Crème chantilly :

1 litre de crème épaisse
200g de sucre glace
2 cuillères de vanille liquide

Pour la pâte à crêpes :

Mettre la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter les œufs, brasser et commencer à ajouter le lait, la vanille et la fleur d'oranger. La pâte ne doit pas être liquide. Réserver

Pour la crème pâtissière :

Faire chauffer le lait. Dans un saladier, casser les œufs, ajouter le sucre et blanchir l'appareil. Ajouter la farine et la vanille. Quand le lait boit, mettre dans le saladier et bien remuer

Remettre dans la casserole et cuire jusqu'au premier bouillon

Pour celle au chocolat, procéder de même, mais en fin de cuisson et hors du feu, ajouter le chocolat et le beurre. Mettre en plaque et filmer pour refroidir

Monter la chantilly

Pour monter le gâteau, étaler sur une crêpe la crème pâtissière à la vanille, recouvrir d'une autre crêpe, étaler la crème pâtissière au chocolat et terminer par la crêpe à la chantilly

Réserver au frais et servir